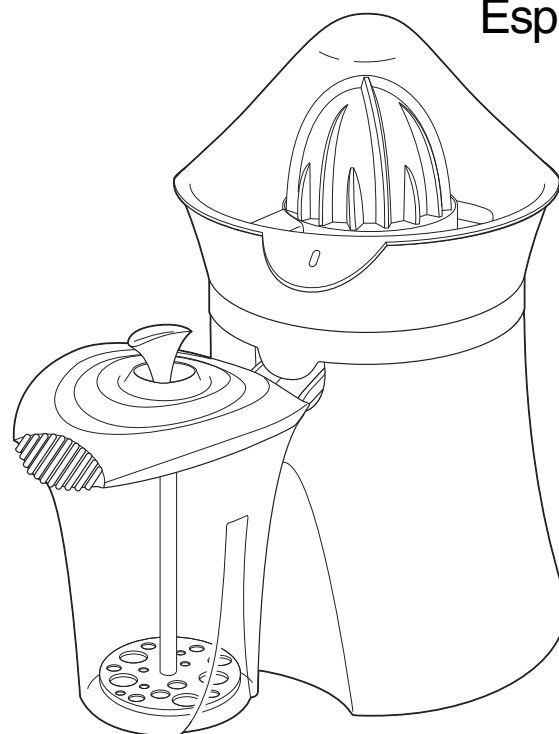
# Hamilton Beach®

## Espremedor de suco FreshMix

**LEIA ANTES DE USAR**

*Visite o site*
***www.hamiltonbeach.com,br***
*para conhecer a nossa linha de produtos completa*

***Dúvidas ?***
**Por Favor, ligue - nossos associados estão prontos para ajudar.**
**SAC: 0800-2412411**

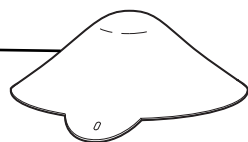
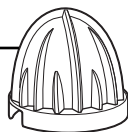
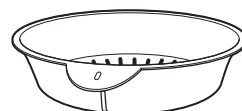
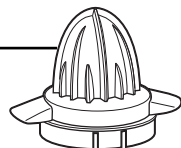
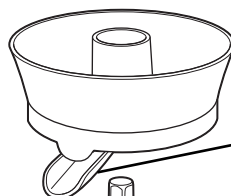
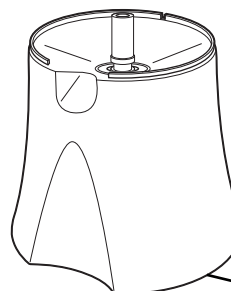
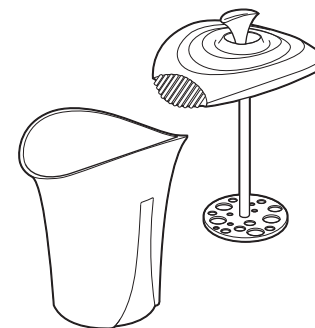
*840229200*

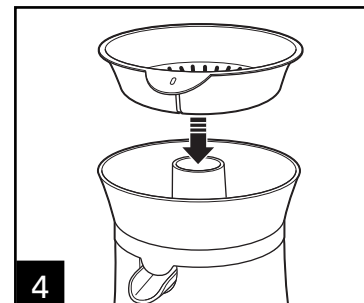
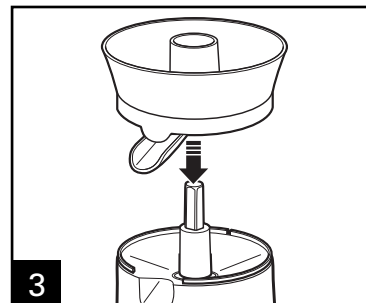
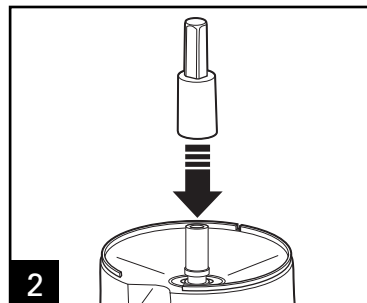
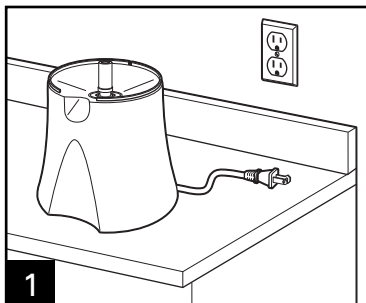
# RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

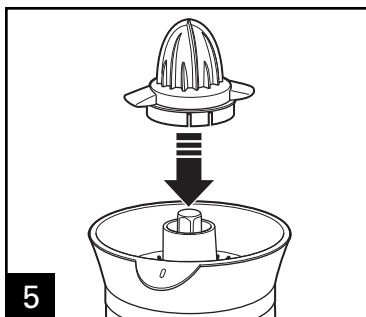
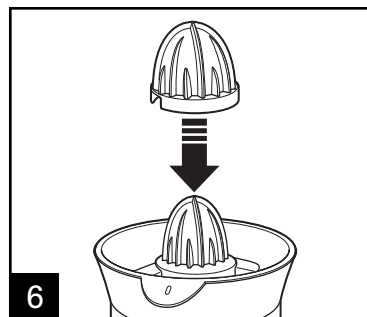
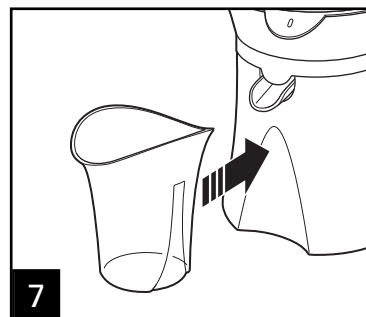
Este aparelho foi projetado somente para uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o cabo, o conector ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluso crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento, experiência, a não ser que tenha sido instruída,sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
4. É necessário uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto de crianças.
5. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir para que não brinquem com o aparelho.
6. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, ou depois de mal funcionamento do aparelho, ou se o aparelho cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes. Envie o aparelho para a assistência técnica mais próxima para exame, conserto ou ajuste.
7. Evite contato com partes em movimento.
8. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
9. Não use em ambientes externos.
10. TIRE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER UTILIZANDO o aparelho, antes de colocar e tirar os acessórios. E antes da limpeza.
11. Não permita que o cabo fique na borda da mesa ou balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.

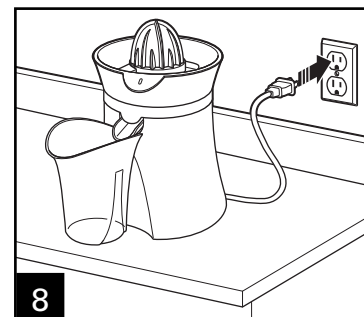
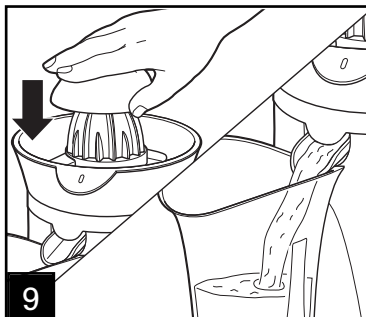
# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

# Partes e Suas Características

# Utilização

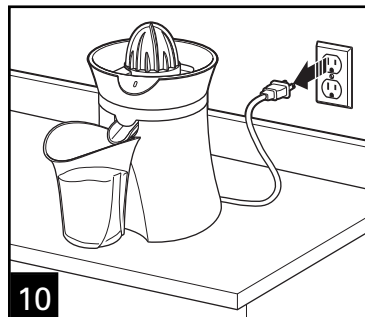
**NOTA:** Este aparelho foi desenvolvido com o sistema de auto reversão. Ele muda a direção automaticamente, periodicamente, para facilitar a sua utilização.

Alinhe a cesta ao eixo central do espremedor.

4

Encaixe o espremedor pequeno na cesta de controle.

Em caso de espremer frutas maiores (laranja, grapefruit), encaixe o espremedor sobre o espremedor menor.
**NOTA:** Sempre selecione o tamanho do espremedor de acordo com a fruta.

Sempre coloque a jarra e a cesta com o bico, ou o suco pode cair sobre o balcão ou a pia.

# Utilização (cont. )

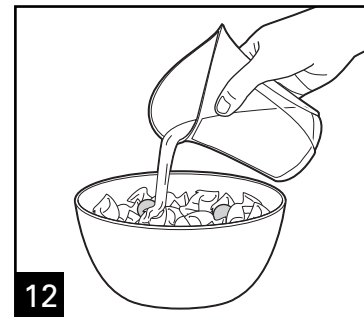
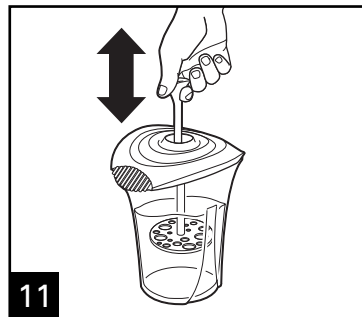
9

Empurre para baixo a metade da fruta para começar a espremê-la. Levante a fruta para parar.

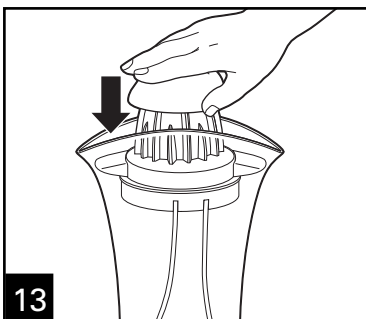
**NOTA :** Se empurrar para baixo com muita força pode causar movimentos do espremedor. Se isso ocorrer diminua a pressão sobre a fruta.

10

Quando terminar tire-o da tomada.

**NOTA :** Tire a cesta com o bico, para evitar respingos.

11

12

O suco pode ser derramado ou utilizado diretamente da jarra.

13

Como alternativa, o espremedor menor pode ser colocado no topo da jarra e fazer o suco manualmente.
Basta colocar a fruta sobre o espremedor e gire-a para soltar o suco da fruta.
Para frutas maiores, utilize o espremedor maior sobre o espremedor menor.

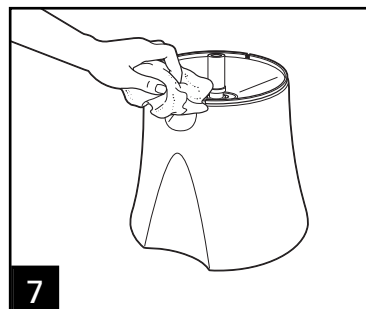
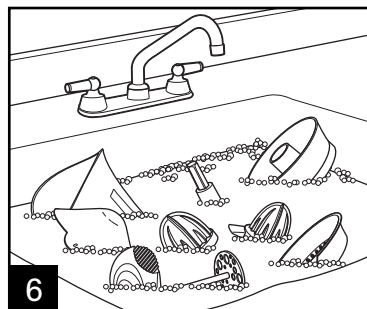
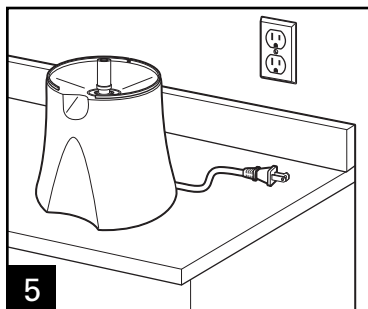
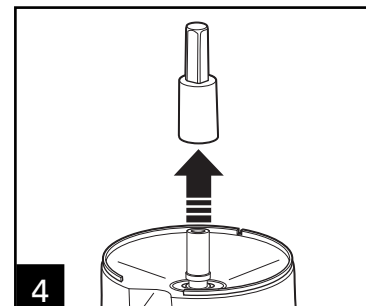
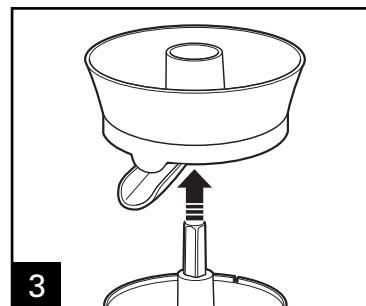
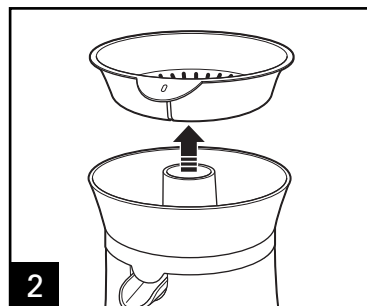
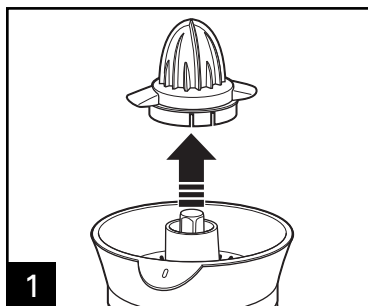
# Dicas para Melhores Resultados

- Este aparelho foi projetado para ser utilizado com frutas cítricas, como laranja, limões, lima e grapefruit.
- Para conseguir mais suco, a fruta deve estar a temperatura ambiente,
- Antes de fazer o suco, role a fruta entre o balcão e a palma da sua mão. Corte a fruta ao meio, transversal as seções dos gomos.
- Se o suco não sair, ou a saída do aparelho está fechada ou a polpa pode ser a causa do bloqueio .
- Empurrar para baixo muito forte durante o processo pode causar movimentos do produto sobre a superficie de apoio. Empurre a fruta para baixo levemente.

### Dicas para Marinar e fazer Molhos

- Marinar basicamente consiste na combinação de um ingrediente ácido com óleo, misturados com sabores picantes. Suco de Fruta, vinho, vinagre, e iogurte são todos componentes ácidos que amaciam o alimento e deixam os macios.
- Muitos óleos podem ser utilizados para realçar o sabor do alimento marinado, como o azeite de oliva, óleo de canola, gergelim ou cártamo. O óleo e o ingrediente ácido devem ser misturados muito bem para garantir que estão perfeitamente emulsificados.
- Marinar alimentos com ingredientes ácidos aceleram o processo, geralmente em torno de 30 minutos. Evite deixar alimentos marinando por períodos longos porque o ácido pode começar a "cozinhá-los".
- Recipientes de vidro são melhores para guardar alimentos marinados e molhos. Alguns materais podem reagir com os ingredientes ácidos, como certos plásticos e alumínios. Molho de salada e o suco para marinar podem ser guardados na geladeira por até 7 dias.
- Não reutilizar o suco para marinar alimentos - sempre jogue fora depois que foi utilizado para marinar carne crua.
- Carnes bovinas, aves e porcos geralmente levam menos tempo para marinar do que carnes ou aves adquiridas em "caça". Pedaços pequenos de carne são marinados mais rápido que pedaços "grandes".

# Como Limpar

**⚠ CUIDADO** **Perigo de Eletrocução.** Não mergulhe o motor da base, o cabo ou o plugue dentro da água ou em qualquer outro líquido.

# Termo de Garantia

**PRAZO DE GARANTIA**

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) três anos, contando a partir da sua data de sua aquisição pelo primeiro consumidor e obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
Esta garantia contratual é dada ao produto identificado e exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem improprio ou inadequado ao uso regular.
Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas.
Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.
Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia o novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

**EXCLUSÃO DE GARANTIA**

A garantia não abragerá, sendo, pois, ônus do consumidor:
Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;
Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.
São também excluídas da garantia, intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

**LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA**

Os consertos em garantia somente dever ser efetuadis por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.
Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado num Centro de Assistência Técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistencia Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente - www.hamiltonbeach.com.br

SAC: 0800-2412411